

SFORMATINO DI CARCIOFI IN SALSA CRUDAIOLA



Ingredientes Menù

200 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
400 g. La Crudaiaola - B20K

Ingredientes

6 Uova
100 ml. Panna fresca
50 g. Parmigiano reggiano
q.b. Burro
q.b. Pistacchi tostati
q.b. Prezzemolo fresco
q.b. Pepe
q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Per 6 persone

In una ciotola sbattere le uova intere insieme alla panna e al parmigiano grattugiato; aggiungere la salsa ai carciofi e il prezzemolo tritato continuando a mescolare fino ad amalgamare tutti gli ingredienti. Insaporire con pepe e sale, quindi distribuire il composto in sei stampini monoporzione precedentemente imburrati. Cuocere gli sformatini in forno a bagnomaria a 160° C per circa 25 minuti. Nel frattempo in una casseruola riscaldare sul fuoco la salsa crudaiaola, poi stenderla a specchio nei singoli piatti. Sformare i timballini al centro dei piatti sulla salsa crudaiaola e completare con una spolverata di pistacchi tritati.